

**Tercero Medio B, Preparación, Diseño y Montaje de buffet****Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 3**

Unidad: Técnicas decorativas de bufetes.	N° de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3°B
Objetivo: Conocer e investigar los diferentes tipos de alimentos de buffet de desayuno y media mañana.	Puntaje:54	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

.-**Restauración y Hostelería.cl**

.-**Protocolo en servicio de comedores.cl**

1.- investigue los tipos de mesas y estructuras para bufetes y grandes banquetes(10 puntos)

2.-Describa los elementos e indumentarias para montaje de mesas (6 puntos)

a.-Cristalería

b.-Mantelería

C.-Decoraciones comestibles y no comestibles.

3.-Escriba al menos 6 recetas a base de huevos utilizadas para los bufetes de desayuno.(12 puntos)

4.-Escriba al menos 10 recetas de productos dulces utilizados para un desayuno de buffet americano.(20 puntos)

5.-¿Para qué se utilizan las técnicas en mukimono en buffet?
(Defina, analice y comente) (6 puntos)

